S I N T R O P I A



LA CALETA

CATÁLOGO DE SEMILLAS NATIVAS & CRIOLLAS

sintropia.maticas

Ají CAMPANA



Ají campana

(Capsicum baccatum)

Originario de la isla Barbados del Caribe, la especie forma frutos muy curiosos con forma de campana. Es muy aromatico y el picor varia segun el fruto, esta especie es muy fructifera pero tarda más en madurar , puede llegar a medir 180 cm de altura, Se recomiendaun minimo de 50 cm deprofundidad para eldesarrollo de sus raíces. El ají campana es ideal para moler una vez seco y condimentar algunos platos de cocina.

AJÍ DULCE



Ají Dulce
(Cerasiforme annum)

Variedad domesticada en América tropical, Su fruto rojo intenso bajo en capsicina tiene todo el sabor y el color del ají sin el picante. Ideal para sazonar. Se recomienda un mínimo de 40 cm de profundidad para el desarrollo de sus raíces. Esta variedad presenta resistencia a enfermedades y alta produccion de frutos.

Ají CAMPANA



Aji campana
(Capsicum baccatum)

Originario de la isla Barbados del Caribe, la especie forma frutos muy curiosos con forma de campana. Es muy aromatico y el picor varia segun el fruto, esta especie es muy fructifera pero tarda más en madurar , puede llegar a medir 180 cm de altura, Se recomiendaun minimo de 50 cm deprofundidad para eldesarrollo de sus raíces. El ají campana es ideal para moler una vez seco y condimentar algunos platos de cocina.

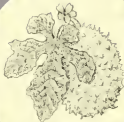
TOMATE CHERRY AMARILLO



Tomate cherry amarillo (*Solanum cheesmaniae*)

Originario de América del sur; sus vistosos frutosamarillos de sabor ácido-dulce son rica fuente de vitaminas. Se recomienda darle soporte a sus ramas y un mínimo de 30 cm de profundidad para el desarrollo de sus raíces. Esta variedad presenta resistencia a enfermedades.

PEPINO AMARILLO



Pepino amarillo
(*cucumis anguria*)

Originario de África, crece en estado salvaje en varios países de América. Su fruto maduro adquiere un sabor ácido ideal para preparar encurtidos, es un cultivo poco exigente en nutrientes, necesita soporte para su tallo de enredadera y mínimo 30 cm de profundidad para su desarrollo. Produce frutos aproximadamente en 3meses.



Arveja Criolla
(Pisum sativum)

Historicamente se conoce el consumo de la arveja hace aproximadamente 9000 años. Pertenece a la familia de las leguminosas, y como muchas legumbres, esta tiene la propiedad de fijar el nitrogeno del aire a traves de una relacion simbiotica con una bacteria que vive en la raiz, haciendola muy rica en proteinas. Tambien posee gran cantidad de minerales. Es conveniente en tutorarla para una mejor produccion de semillas, podra ser cosechada en cuatro meses.



Frijol Arrocito
(Vigna umbellata)

Esta planta produce un delicioso grano con apariencia al arroz arboreo pero su sabor es similar a la lenteja combinada con frijol. El frijol arrocito pertenece a la familia de las leguminosas, y como muchas legumbres, esta tiene la propiedad de fijar el nitrogeno del aire a traves de una relacion simbiotica con una bacteria que vive en la raiz , haciendola muy rica en proteinas .Es conveniente en tutorarla para una mayor produccion de semillas y podria ser cosechada en aproximadamente 3 meses.



Habichuela
(Phaseolus vulgaris)

Proveniente de Peru, la Habichuela, es una leguminosa que posee un tallo trepador, sus frutos aparecen en vainas verdes o amarillas según su variedad, contiene muchos beneficios nutricionales, aporta vitaminas, proteinas y minerales. Regula la glucosa. Conviene entutorar sus plantas. Se aconseja cosechar cuando las vainas estén bien formadas.

ALBAHACA CANELA



Albahaca Canela

(Ocimum basilicum Cinnamon)

Esta planta es originaria de la India con un inconfundible olor a canela gracias a que comparte compuestos similares con el arbol de la canela, lo que la convierte en una planta aromatica de eleccion, y como es propio de todas las albahacas cuenta con multiples propiedades medicinales y nutricionales. Ideal para preparar aromaticas y batidos. Para tener una planta bien ramificada se recomienda total exposicion del sol y un sustrato aireado con buena retencion de agua.

ALTAMISA



Altamisa
(Ambrosia peruviana)

En Norteamérica crece
Comunmente como maleza,
pero su origen esta en
la zona de Asia y el
Norte de África. Se
estima que tiene
diversos beneficios
medicinales, es
empleada por lo general
para combatir
la fiebre, la migraña,
problemas digestivos y
la artritis. Tiene
propiedades aromáticas
y se le considera
muy estimulante.

CILANTRO



Cilantro
(*Coriandrum sativum*)

Su origen es dudoso, aunque se suele relacionar con el norte de África. Tiene propiedades aromaticas y antiinflamatorios. Es completamente comestible, hasta sus pequeñas semillas, pero es comun el uso culinario de sus hojas para condimentar diversos platos. Impulsa al sueño, recupera el apetito. Es una planta flexible con el clima.



Perejil
(*Petroselinum crispum*)

Originaria del Mediterraneo. Sus componentes tienen cualidades aromaticas y medicinales. Soncomunes en la condimentacion de alimentos y en infusiones.
Es antiinflamatorio. Evita la fatiga por su alto contenido en hierro y limpia los riñones. Es fácil para sembrar, se aclimata comodamente.

ENELDO



Eneldo

(Anethum graveolens)

Es oriunda de la región oriental del mar Mediterráneo. Es una planta aromática que mide de 30 a 45 cm, utilizada como antiespasmódico, entre otras muchas propiedades medicinales y un buen condimento para las comidas, su sabor es similar al del perejil y ligeramente dulzón. Su cultivo se da mejor en climas templados-cálidos, requiere un suelo húmedo con buen drenaje y rico en materia organica.

ESPINACA



Espinaca
([illegible])

Cultivada en el medio oriente desde aproximadamente [illegible] años, es una planta reconocida por sus potentes propiedades nutricionales y desintoxicantes del organismo, ideal para preparar batidos y ensaladas. Se podrian cosechar sus hojas a partir de la sexta semana de cultivo para una prospera cosecha se recomienda sembrar usando acolchado y con un sustratos ricos en materia organica y buena retención de agua, especialmente en lugares con altas temperaturas, sembrar a media sombra.

TABACO



Tabaco
(Nicotiana *tabacum*)

Originario de **América** tropical, contiene potentes componentes medicinales y es ampliamente usado en rituales indígenas a lo largo de todo el continente, también se le conocen propiedades repelentes para el control biológico en cultivos.

GULUPA



Gulupa

(Passiflora pinnatistipula)

Su origen se encuentra en la Amazonía, donde crece de forma silvestre. Es una fruta exotica de sabores acidos muy semejantes a la maracuya. Tiene muchas propiedades medicinales, posee caracteristicas antioxidantes, analgesicas, antiinflamatorias, disminuye el estres y ayuda a conciliar el sueño. Su flor es particular y bella, es muy conocida para ornamentación.